

CENTRE NATIONAL DES ARTS TROUSSE DE MARIAGE



Réception/Cocktail

Bar Ouvert pour 1-heure

*Punchs alcoolisé et non alcoolisé servis pendant le cocktail
(deux verres par personne)*

Vin maison servi avec le repas (deux verres par personne)

Dîner à trois services

Les repas sont servis avec pommes de terre rôties ou riz et légumes de saison

S'il vous plaît choisir une salade ou soupe, un plat de résistance et un dessert

Salade de légumes de saison, vinaigrette légère à l'huile d'olive

ou

*Salade de feta canadien, d'olives Kalamata, de poivrons verts, d'oignons,
de tomates et de concombre en vinaigrette à l'huile d'olive et à l'origan*

ou

Bisque de tomate au basilic frais

ou

Potage au cresson et à la pomme verte

Suite Dîner à trois services

*Tortellinis au ricotta et à l'asiago, poivrons rouges rôtis, épinards, ail et parmesan
dans une sauce fumée aux tomates 77 \$*

ou

Poitrine de poulet rôtie, sauce à l'estragon 82 \$

ou

*Poulet de Cornouailles farci de riz sauvage de la Saskatchewan
et glacé aux canneberges sauvages du Nord de l'Alberta 85 \$*

ou

Saumon du Pacifique, sauce marbrée aux poivrons rouges et au safran 87 \$

ou

Filet de boeuf de l'Alberta rôti, sauce madère 88 \$

Mousse à la mandarine dans sa tartelette au chocolat

ou

*Sorbet aux framboises de la Colombie-Britannique
dans sa coquille en forme de tulipe*

ou

Tarte au citron acidulée arrosée de caramel

Café, café décaféiné, thé et tisanes

Buffet de minuit

*Mini sandwiches sur pain brun et blanc et leur sélection de garnitures :
jambon, oeufs, thon et poulet (trois morceaux par personne)*

Sélection de pâtisseries françaises (une pâtisserie par personne)

Café, Café décaféiné et assortiment de thé